



412452S-2025



许昌尧城食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2025

固态复合调味料

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

许昌尧城食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌尧城食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌尧城食品有限公司。

本标准主要起草人：宋金涛。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、火锅调味粉（鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、鸡肉粉、姜粉、麦芽糊精、食用香料、5'-呈味核苷酸二钠）、固态复合调味料（食用盐、味精、小茴香、桂皮、白芷、香菜籽、八角、陈皮、甘草、栀子、砂仁、香叶（月桂叶）、草果、丁香、花椒、山奈、食用葡萄糖、食用淀粉、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、陈醋粉（酿造食醋、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、柠檬酸）、香辛料颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、干姜中的一种或几种】或其香辛料粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、苹果粉、南瓜粉、昆布粉、脱水豆腐、酵母、茶叶、紫菜、海苔、木耳、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、玉米、脱水胡萝卜、脱水卷心菜（高丽菜）、紫苏籽、罗汉果、芝麻、花生、黄豆、干贝、虾皮、陈皮、山楂、白芷、藿香、党参、铁皮石斛、香菜籽、栀子、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、鲣鱼粉、海鲜粉、海鲜粉调味料、咖喱粉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、β-胡萝卜素、食用香精中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、调配、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

产品根据原料和用途不同分为：麻辣烫固态复合调味料、米线固态复合调味料、孜然固态复合调味料、胡椒固态复合调味料、固态复合调味料、炖鸡固态复合调味料、火锅固态复合调味粉、炖牛羊肉固态复

合调味料、炖排骨固态复合调味料、炖肉固态复合调味料、烧烤固态复合调味粉、香辣孜然固态复合调味粉、浓香固态复合调味粉、五香固态复合粉调味料、麻料固态复合调味料、辣味固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.2鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.3鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.4排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。

2.1.5白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.7味精应符合GB 2720的规定。

2.1.8麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.9鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酱油粉、陈醋粉、鲜味宝、鲜香宝、固态复合调味料、火锅调味粉应符合GB 31644的规定。

2.1.19香辛料颗粒或其香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.20脱水豆腐应符合GB 2712的规定。

2.1.21酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.22茶叶应符合GB 31608的规定。

2.1.23紫菜应符合GB/T 23597的规定。

2.1.24海苔应符合GB/T 23596的规定。

2.1.25木耳、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇应符合GB 7096的规定。

2.1.26苹果粉、南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.27玉米应符合GB 1353的规定。

2.1.28脱水胡萝卜应符合NY/T 959的规定。

2.1.29脱水卷心菜（高丽菜）应符合NY/T 3269的规定。

2.1.30紫苏籽、罗汉果、昆布粉、陈皮、山楂、白芷、藿香、香菜籽、栀子应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.31芝麻、花生应符合GB 19300的规定。

2.1.32黄豆应符合GB/T 1535和GB 2715的规定。

2.1.12食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油）应符合GB 10146的规定。

2.1.13食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油）应符合GB 2716的规定。

2.1.14小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

- 2.1.15食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.16马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.17魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.18糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.33卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.34黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.36干贝应符合SC/T 3207的规定。
- 2.1.37虾皮应符合SC/T 3205的规定。
- 2.1.38鳕鱼粉、海鲜粉、海鲜粉调味料应符合GB 10133的规定。
- 2.1.39咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.10山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.11赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.40琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.41单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.42 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.44氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.45碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.46碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.47辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.48辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.49焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.50柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.51日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.52栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.53三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.54乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.55天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.56甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.57三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.58焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.59磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。

- 2.1.60六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.61磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.62焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.63二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.64酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.65酸水解植物蛋白液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.66水解大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.67β-胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.68乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.69食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.70 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.71 党参、铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味，口感和顺，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a , g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^d （以Hg计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：带*严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； b仅适用于添加酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉的产品检验； c仅适用于添加苹果粉的检验； d仅适用于添加水产及其制品的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760规定的数值型最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070规定。

2.5生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合GB 14881的要求。

2.6其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，食药两用及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、火锅调味粉（鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、鸡肉粉、姜粉、麦芽糊精、食用香料、5'-呈味核苷酸二钠）、固态复合调味料（食用盐、味精、小茴香、桂皮、白芷、香菜籽、八角、陈皮、甘草、栀子、砂仁、香叶（月桂叶）、草果、丁香、花椒、山奈、食用葡萄糖、食用淀粉、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、陈醋粉（酿造食醋、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、柠檬酸）、香辛料颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、干姜中的一种或几种】或其香辛料粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、苹果粉、南瓜粉、昆布粉、脱水豆腐、酵母、茶叶、紫菜、海苔、木耳、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、玉米、脱水胡萝卜、脱水卷心菜（高丽菜）、紫苏籽、罗汉果、芝麻、花生、黄豆、干贝、虾皮、陈皮、山楂、白芷、藿香、党参、铁皮石斛、香菜籽、栀子、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、鳀鱼粉、海鲜粉、海鲜粉调味料、咖喱粉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、β-胡萝卜素、食用香精中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、调配、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌尧城食品有限公司